Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

HULE & MANTEL

L'entreprise familiale qui déshydrate des champignons depuis 50 ans pour que vous puissiez en profiter toute l'année.



Publié le 31/10/2025

Bien que l'on puisse déguster des champignons de type rond de sorcière , des lactaires de la Saint-Georges et des gurumelos au printemps, la pleine saison des champignons se situe en automne.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Entre septembre et novembre, les forêts, les montagnes et les pâturages se parent de lactaires colorés , de champignons sauvages remarquables , de girolles très prisées et de cèpes merveilleux, parmi tant d'autres espèces. Des milliers de passionnés partent à leur recherche, panier et couteau à la main : munis d'imperméables, de bottes, de patience et d'une envie irrésistible de cuisiner leurs champignons préférés.

Mais si vous appréciez ce mets délicat et souhaitez en profiter toute l'année, les champignons séchés sont une excellente option . Laumont , une marque qui fournit depuis près d'un demi-siècle (45 ans) chefs, restaurants et particuliers en truffes – véritables trésors de la nature – , champignons sauvages frais , champignons de culture et champignons surgelés , est une référence en la matière . Nous les avons interrogés afin de découvrir les secrets des champignons séchés, comment les utiliser au mieux et quels sont leurs bienfaits potentiels.

L'amour des champignons

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Laumont est une entreprise familiale de deuxième génération dont le fondateur, Josep Maria Serentill , s'est passionné pour le monde de la mycologie. Sans précédent de ce type en Espagne, la société, basée à Tàrrega (Catalogne), a débuté ses activités en 1980 avec un réseau de récolteurs qui s'est progressivement professionnalisé et développé, à l'image du mycélium sous terre.

Quelques chiffres illustrent l'envergure actuelle de l'entreprise : elle exporte vers plus de 60 pays et vend plus de 130 000 kilos de truffes par an , fraîches, congelées, lyophilisées, en conserve et utilisées dans des assaisonnements à la truffe. Quant aux champignons , elle en expédie environ 3,5 millions de kilos par an , dont 65 % sont frais. Elle dispose également de huit plateformes de commerce électronique , quatre destinées aux professionnels et quatre aux particuliers.

« Nous avons créé un réseau de plus de 500 trufficulteurs et cueilleurs répartis dans toute l'Espagne. Par exemple, les lactaires délicieux proviennent de Soria et sont principalement vendus en

Catalogne, la région d'Europe qui en consomme le plus », explique Miquel Ramon , responsable de la communication chez Laumont. Selon le volume de truffes récoltées, ils les acheminent en camionnette ou organisent des points de collecte.

Déshydratation des champignons

En plus de vendre des champignons frais pendant leurs saisons respectives — des champignons de César, mieux connus sous le nom d'œufs de roi, aux champignons langue de bœuf, trompettes de la mort ou chanterelles sauvages —, le projet permet aux cuisiniers de déguster certaines des variétés les plus prisées toute l'année grâce au processus de déshydratation .

Ce procédé est réalisé de manière professionnelle, les champignons étant séchés dans des fours ventilés spécialisés . Cependant, le potentiel de déshydratation varie selon l'espèce. « Par exemple, cela altère la texture et la saveur du lactaire safrané, c'est pourquoi nous ne le vendons pas ainsi », précise Ramón.

Miquel Ramón et Eduard Llop, chef de la marque, dévoilent les vedettes du catalogue. Le cèpe demeure la reine des champignons et un grand classique, même si la morille est également très prisée , notamment dans les restaurants haut de gamme . « Elles sont servies farcies à la crème ou accompagnées de produits comme le foie gras », explique le chef.

De même, les champignons mélangés et les espèces cultivées, comme les pleurotes royaux ou les chardons, moins chers , sont de plus en plus demandés.

Quels sont les avantages des champignons séchés ?

Dans le cas des champignons sauvages, un cycle est fréquent sur le marché. « Les premiers spécimens se vendent plus cher. Ensuite, selon la météo, il est courant que leur quantité augmente et que leur prix baisse en raison d'une plus grande abondance de champignons frais », explique Miquel Ramón.

À l'inverse, les champignons séchés se consomment toute l'année sans perdre de leur valeur gustative, se conservent longtemps (leur date limite de consommation optimale est généralement de deux ans) et sont bien plus économiques qu'en pleine saison. De plus, il est important de noter que, malgré leur faible encombrement, ils doublent de volume une fois réhydratés ; un seul bocal peut donc durer longtemps. « Leur poids peut doubler, tripler, voire quintupler », explique le responsable de la communication. « Autrement dit, un kilo de champignons séchés équivaut à cinq kilos de champignons frais . »

En revanche, en avoir sous la main est un excellent moyen d'apporter de la polyvalence , de la créativité et de l'innovation à votre cuisine. « Leur saveur est plus concentrée, et l'eau utilisée pour les réhydrater, sauf dans le cas des morilles — qui sont toxiques et doivent être jetées — permet de réaliser un bouillon fantastique qui ajoute une incroyable saveur umami à vos plats », souligne Llop.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Expérimentations à la maison : un fricandó végétalien riche ou des morilles à la crème

Pour une petite suggestion de recette, Llop recommande d'utiliser des champignons séchés pour des préparations simples, comme des bouillons ou consommés de champignons – parfaits comme base savoureuse pour un ragoût, un pot-au-feu ou un riz en sauce – , des croquettes et des beignets . Le chef suggère également des classiques, tels que des morilles farcies à la viande hachée en sauce , un fricandeau de bœuf, du poulet aux crevettes et aux cèpes , du riz aux côtes levées et aux champignons ronds de fée, ou de la morue en sauce pil-pil aux trompettes de la mort.

« L'étape la plus importante pour apprécier pleinement ce produit est l'hydratation », explique le chef, qui donne l'astuce d' ajouter de l'eau chaude – voire bouillante – pour accélérer le processus, de sorte qu'en une demi-heure, vos champignons soient complètement réhydratés et que vous obteniez un bouillon exquis.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

J'ai eu l'occasion d'expérimenter avec des champignons séchés en cuisine et de les savourer moi-même. J'ai essayé de les incorporer à un risotto classique aux cèpes ou à un fricandó végétalien original au seitan , avec des cèpes, des trompettes de la mort et des pistaches – j'aurais pu en profiter pendant des heures. Prochainement, ce sera au tour des fameuses morilles à la crème : j'en ai déjà l'eau à la bouche.

Source :
https://www.huleymantel.com/despensa/setas-deshidratadas-laumont-sabor-bosque-conquista-chefs-todo-ano_103205_102.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

HULE & MANTEL

The family business that has been dehydrating mushrooms for 50 years so you can enjoy them all year round.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Published on 31/10/2025

Although one can enjoy fairy ring mushrooms, St. George's milk-caps, and gurumelos in the spring, the peak mushroom season is in the autumn. Between September and November, forests, mountains, and pastures are adorned with colorful milk-caps, remarkable wild mushrooms, highly prized chanterelles, and marvelous porcini, among many other species. Thousands of enthusiasts set out in search of them, basket and knife in hand: equipped with raincoats, boots, patience, and an irresistible desire to cook their favorite mushrooms.

But if you appreciate this delicacy and want to enjoy it year-round, dried mushrooms are an excellent option. Laumont, a brand that has been supplying chefs, restaurants, and individuals with truffles—true treasures of nature—fresh wild mushrooms, cultivated mushrooms, and frozen mushrooms for nearly half a century (45 years), is a leading name in the field. We interviewed them to discover the secrets of dried mushrooms, how to best use them, and their potential health benefits.

The love of mushrooms

Laumont is a second-generation family business whose founder, Josep Maria Serentill, was passionate about the world of mycology. Unprecedented in Spain, the company, based in Tàrrega (Catalonia), began its activities in 1980 with a network of collectors that has gradually become more professional and developed, mirroring the growth of mycelium underground.

A few figures illustrate the company's current scale: it exports to over 60 countries and sells more than 130,000 kilos of truffles annually, fresh, frozen, freeze-dried, canned, and used in truffle seasonings. As for mushrooms, it ships approximately 3.5 million kilos per year, 65% of which are fresh. It also operates eight e-commerce platforms, four for professionals and four for individuals.

“We have created a network of over 500 truffle growers and pickers spread throughout Spain. For example, saffron milk caps come from Soria and are mainly sold in Catalonia, the region of Europe that consumes the most,” explains Miquel Ramon, head of communications at Laumont. Depending on the volume of truffles harvested, they transport them by van or organize collection points.

Dehydration of mushrooms

In addition to selling fresh mushrooms during their respective seasons — from Caesar's mushrooms, better known as king's eggs,

to beefsteak mushrooms, black trumpets or wild chanterelles — the project allows cooks to enjoy some of the most prized varieties all year round thanks to the dehydration process.

This process is carried out professionally, with the mushrooms being dried in specialized ventilated ovens. However, the potential for dehydration varies depending on the species. "For example, it alters the texture and flavor of the saffron milk cap, which is why we don't sell it that way," explains Ramón.

Miquel Ramón and Eduard Llop, the brand's head chef, unveil the stars of the catalog. The porcini mushroom remains the queen of mushrooms and a true classic, even though the morel is also highly prized, especially in upscale restaurants. "They are served stuffed with cream or accompanied by products like foie gras," explains the chef.

Similarly, mixed mushrooms and cultivated species, such as king oyster mushrooms or thistles, which are cheaper, are increasingly in demand.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

What are the advantages of dried mushrooms?

In the case of wild mushrooms, a cycle is common in the market. "The first specimens sell for more. Then, depending on the weather, it is common for their quantity to increase and their price to fall due to a greater abundance of fresh mushrooms," explains Miquel Ramón.

Conversely, dried mushrooms can be eaten year-round without losing their flavor, keep for a long time (their best-before date is generally two years), and are much more economical than when they are in season. Furthermore, it's important to note that, despite their small size, they double in volume once rehydrated; a single jar can therefore last a long time. "Their weight can double, triple, or even quintuple," explains the communications manager. "In other words, one kilo of dried mushrooms is equivalent to five kilos of fresh mushrooms."

On the other hand, having them on hand is an excellent way to bring versatility, creativity, and innovation to your cooking. "Their

flavor is more concentrated, and the water used to rehydrate them—except in the case of morels, which are toxic and must be discarded—makes a fantastic broth that adds incredible umami flavor to your dishes," Llop points out.

Home experiments: a rich vegan fricandó or morels in cream sauce

For a simple recipe suggestion, Llop recommends using dried mushrooms in straightforward preparations, such as mushroom broths or consommés—perfect as a flavorful base for a stew, pot-au-feu, or rice pudding—croquettes, and fritters. The chef also suggests classic dishes, such as morels stuffed with minced meat in a sauce, beef fricandeau, chicken with shrimp and porcini mushrooms, rice with spare ribs and fairy ring mushrooms, or cod in a pil-pil sauce with black trumpet mushrooms.

"The most important step to fully appreciate this product is hydration," explains the chef, who gives the tip of adding hot - or even boiling - water to speed up the process, so that in half an

hour, your mushrooms are completely rehydrated and you get an exquisite broth.

I've had the opportunity to experiment with dried mushrooms in cooking and to enjoy them myself. I've tried incorporating them into a classic porcini risotto or an original vegan seitan fricandó with porcini, black trumpet mushrooms, and pistachios—I could have enjoyed them for hours. Next up, it will be the turn of the famous morels in cream sauce: my mouth is already watering.

Source :
https://www.huleymantel.com/despensa/setas-deshidratadas-laumont-sabor-bosque-conquista-chefs-todo-ano_103205_102.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

HULE & MANTEL

L'azienda a conduzione familiare che da 50 anni disidrata i funghi per permetterti di gustarli tutto l'anno.



Pubblicato il 31/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Sebbene si possano gustare funghi champignon, lattari di San Giorgio e gurumelos in primavera, la stagione migliore per i funghi è in autunno. Tra settembre e novembre, boschi, montagne e pascoli si adornano di coloratissimi lattari, straordinari funghi selvatici, pregiati finferli e meravigliosi porcini, tra molte altre specie. Migliaia di appassionati partono alla loro ricerca, con cestino e coltello in mano: muniti di impermeabili, stivali, pazienza e un'irresistibile voglia di cucinare i loro funghi preferiti.

Ma se apprezzate questa prelibatezza e volete gustarla tutto l'anno, i funghi secchi sono un'ottima opzione. Laumont, un marchio che da quasi mezzo secolo (45 anni) fornisce a chef, ristoranti e privati tartufi, veri tesori della natura, funghi selvatici freschi, funghi coltivati e funghi surgelati, è un nome leader nel settore. Li abbiamo intervistati per scoprire i segreti dei funghi secchi, come utilizzarli al meglio e i loro potenziali benefici per la salute.

L'amore per i funghi

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Laumont è un'azienda familiare di seconda generazione, il cui fondatore, Josep Maria Serentill, era appassionato del mondo della micologia. Senza precedenti in Spagna, l'azienda, con sede a Tàrrega (Catalogna), ha iniziato la sua attività nel 1980 con una rete di raccoglitori che si è progressivamente professionalizzata e sviluppata, rispecchiando la crescita del micelio nel sottosuolo.

Alcuni numeri illustrano le dimensioni attuali dell'azienda: esporta in oltre 60 paesi e vende annualmente più di 130.000 chili di tartufi, freschi, congelati, liofilizzati, in scatola e utilizzati per condimenti al tartufo. Per quanto riguarda i funghi, ne spedisce circa 3,5 milioni di chili all'anno, il 65% dei quali freschi. Gestisce inoltre otto piattaforme di e-commerce, quattro per professionisti e quattro per privati.

"Abbiamo creato una rete di oltre 500 tartufai e raccoglitori distribuiti in tutta la Spagna. Ad esempio, i tartufi lattari di zafferano provengono da Soria e vengono venduti principalmente in Catalogna, la regione europea che ne consuma di più", spiega

Miquel Ramon, responsabile della comunicazione di Laumont. A seconda del volume di tartufi raccolti, li trasportano con furgoni o organizzano punti di raccolta.

Disidratazione dei funghi

Oltre a vendere funghi freschi durante le rispettive stagioni (dai funghi di Cesare, meglio conosciuti come uova del re, ai funghi cuore di bue, ai finferli neri o ai finferli selvatici), il progetto consente ai cuochi di gustare alcune delle varietà più pregiate durante tutto l'anno grazie al processo di disidratazione.

Questo processo viene eseguito professionalmente, essiccando i funghi in appositi forni ventilati. Tuttavia, il rischio di disidratazione varia a seconda della specie. "Ad esempio, altera la consistenza e il sapore del lattario, motivo per cui non lo vendiamo in questo modo", spiega Ramón.

Miquel Ramón e Eduard Llop, chef del marchio, svelano i protagonisti del catalogo. Il fungo porcino rimane il re dei funghi e un vero classico, anche se anche le spugnole sono molto

apprezzate, soprattutto nei ristoranti di lusso. "Vengono servite ripiene di panna o accompagnate da prodotti come il foie gras", spiega lo chef.

Allo stesso modo, i funghi misti e le specie coltivate, come i funghi cardoncelli o i cardi, che sono più economici, sono sempre più richiesti.

Quali sono i vantaggi dei funghi secchi?

Nel caso dei funghi selvatici, il mercato segue un andamento ciclico. "I primi esemplari si vendono a un prezzo maggiore. Poi, a seconda del clima, è normale che la quantità aumenti e il prezzo scenda a causa della maggiore abbondanza di funghi freschi", spiega Miquel Ramón.

Al contrario, i funghi secchi possono essere consumati tutto l'anno senza perdere il loro sapore, si conservano a lungo (la loro data di scadenza è generalmente di due anni) e sono molto più economici rispetto a quando sono di stagione. Inoltre, è importante notare che, nonostante le loro piccole dimensioni,

raddoppiano di volume una volta reidratati; un singolo barattolo può quindi durare a lungo. "Il loro peso può raddoppiare, triplicare o addirittura quintuplicare", spiega il responsabile della comunicazione. "In altre parole, un chilo di funghi secchi equivale a cinque chili di funghi freschi".

D'altro canto, averle a portata di mano è un ottimo modo per aggiungere versatilità, creatività e innovazione alla propria cucina. "Il loro sapore è più concentrato e l'acqua utilizzata per reidratarle – tranne nel caso delle spugnole, che sono tossiche e devono essere scartate – crea un brodo fantastico che aggiunge un incredibile sapore umami ai piatti", sottolinea Llop.

Esperimenti casalinghi: un ricco fricandó vegano o spugnole in salsa di panna

Per un suggerimento di ricetta semplice, Llop consiglia di utilizzare i funghi secchi in preparazioni semplici, come brodi o consommé di funghi (perfetti come base saporita per stufati, pot-au-feu o budini di riso), crocchette e frittelle. Lo chef suggerisce anche piatti

classici, come le spugnole ripiene di carne macinata in salsa, il fricandéau di manzo, il pollo con gamberi e funghi porcini, il riso con costine di maiale e funghi champignon, o il merluzzo in salsa pil-pil con funghi trombetta nera.

"Il passaggio più importante per apprezzare appieno questo prodotto è l'idratazione", spiega lo chef, che consiglia di aggiungere acqua calda, o addirittura bollente, per accelerare il processo, in modo che in mezz'ora i funghi siano completamente reidratati e si ottenga un brodo squisito.

Ho avuto modo di sperimentare con i funghi secchi in cucina e di gustarli personalmente. Ho provato a incorporarli in un classico risotto ai porcini o in un originale fricandó vegano di seitan con porcini, funghi trombetta e pistacchi: avrei potuto gustarli per ore. Poi, sarà il turno delle famose spugnole in salsa cremosa: ho già l'acquolina in bocca.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Fonte :

https://www.huleymantel.com/despensa/setas-deshidratadas-laumont-sabor-bosque-conquista-chefs-todo-ano_103205_102.html